THE RED LION

Très frais - 3 étages - Verre ballon
Ingrédients : Grand Marnier/gin/jus d'orange/jus de citron

• Verser 1 cl de Grand Marnier.
• Dans un verre à part mélanger 5 cl de jus d'orange et 2 cl de jus de citron. Poser votre ***Suprême Cocktail*** sur le verre et verser le mélange.
• Terminer avec 3 cl de gin.

PASTAGA

Frais - 3 étages - Verre à pastis
Ingrédients : sirop de grenadine ou menthe ou orgeat/pastis

• Verser 1 cl de sirop de grenadine (tomate) ou de menthe (perroquet) ou encore d'orgeat (mauresque). Couper avec un peu d'eau et mélanger.
• Poser votre ***Suprême Cocktail*** sur le verre et verser la quantité d'eau souhaitée (en théorie 5 volumes d'eau).
• Terminer avec le pastis que vous aurez coupé de 2 gouttes d'eau pour le colorer en blanc/jaune.

CONSEILS D'UTILISATION

• Le ***Suprême Cocktail*** se pose sur n'importe quel verre dont le diamètre permet la descente libre du flotteur. La flûte à champagne apparaît donc comme un minimum de largeur à respecter. Si le verre est plus large que la base de votre ***Suprême Cocktail***, poser 2 baguettes chinoises ou 2 cuillères longues à cocktail au travers et posez le ***Suprême Cocktail*** en équilibre dessus : il n'y a pas de limite à l'utilisation de votre ***Suprême Cocktail***.
• Les jus de fruits doivent être de préférence sans pulpe : cela ralentirait le fonctionnement.
• Le glaçon se dépose délicatement à l'aide d'une cuillère à la fin de la préparation. Il flottera sur le dessus du cocktail. Vous pouvez également poser vos glaçons au fond du verre au début de la préparation : ils monteront alors progressivement en suivant le flotteur sans abîmer votre cocktail. Dans ce cas, vous retirerez l'appareil à la fin avec délicatesse.
• Vous pourrez boire vos cocktails tels quels mais nous vous conseillons tout de même de les mélanger avant de les consommer. ***Suprême Cocktail*** est un art de présentation conçu pour ravir les yeux et créer l'ambiance, le tout avec originalité et facilité.
• ***Suprême Cocktail*** fonctionne sans problème avec les boissons gazeuses et/ou chaudes.
• Votre résultat sera encore plus efficace et précis en versant sur les parois latérales de l'appareil.
• Vous souhaitez préparer plus de 100 cocktails pour une réception ? Nous vous recommandons de travailler avec 4 ou 5 ***Suprême Cocktail*** afin d'accélérer la manipulation.

CONSEILS D'ENTRETIEN

• Le ***Suprême Cocktail*** se rince à l'eau claire ou se lave au liquide vaisselle et à l'eau chaude. Il passe sans problème dans votre lave-vaisselle ou lave-verres. Ne jamais frotter le flotteur ou l'appareil avec une éponge grattoir ou des produits agressifs.
• Si votre flotteur se ternit à la longue, trempez-le quelques instants dans un peu d'eau de javel diluée et rincez-le.
• Le modèle chromé requiert un entretien plus régulier si vous désirez lui conserver toute sa brillance.

IRISH COFFEE

Boisson chaude - 3 étages
Ingrédients : sirop de sucre de canne
whisky/café/crème fraîche fouettée

• L'Irish Coffee est une boisson alcoolisée servie chaude. Il faut donc impérativement que votre verre résiste à la chaleur.
• Verser 1 cl de sirop de sucre de canne liquide au fond du verre pour 2 cl de whisky. Doubler les quantités pour un verre plus grand. Si vous utilisez du sucre blanc raffiné, il faut augmenter la dose (teneur en sucre moins élevée que dans le sirop de sucre de canne).
• Chauffer le mélange avec la vapeur de la machine à café (attention à laisser s'échapper la condensation d'eau auparavant) ou avec tout autre moyen. Il est primordial que le sucre soit entièrement dissous et le mélange homogène.
• Poser votre ***Suprême Cocktail*** sur le verre (le Suprême Cocktail est conçu pour résister à la chaleur) et verser le café préalablement préparé dans l'appareil.
• Retirer le ***Suprême Cocktail*** et déposer délicatement la crème fraîche fouettée à l'aide d'une cuillère.
Si vous utilisez de la crème Chantilly, la crème descendra lentement dans le café (en effet, celle-ci est sucrée donc d'une densité plus élevée). Dans ce cas, il faut donc consommer votre Irish Coffee sans tarder.

Note : Meilleur sera votre whisky (de préférence un Irlandais), meilleur sera votre Irish Coffee. Même remarque pour la qualité de votre café.
Bonne dégustation !

SUPRÊME cocktail®

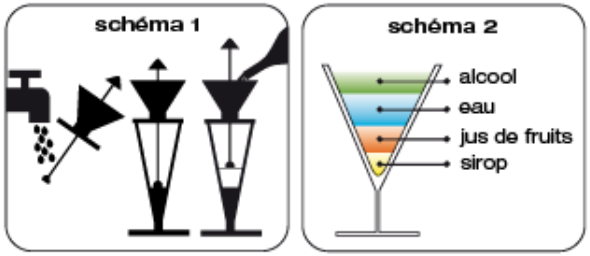
www.supremecocktail.fr

SUPRÊME cocktail®

Pour égayer vos cocktails et confectionner vos Irish Coffees, suivez attentivement les instructions ci-dessous.

MODE D'EMPLOI

• Verser le premier liquide (le plus sucré) dans le verre, sans le ***Suprême Cocktail***.
• Mouiller le flotteur du ***Suprême Cocktail*** (voir schéma 1).
• Placer le ***Suprême Cocktail*** sur le verre. Le flotteur viendra se poser sur le premier liquide au fond du verre.
• Verser ensuite dans l'appareil les liquides en respectant la règle des densités (voir schéma 2).Un seul liquide à la fois : attendre l'écoulement complet d'un liquide avant de verser le suivant. Plus une boisson est sucrée, plus elle est lourde, plus elle est alcoolisée, plus elle est légère. Il faut donc commencer par les sirops puis les liqueurs, ensuite les jus de fruits et limonades, l'eau, les vins et champagnes, pour terminer par les alcools forts (de 37,5° à 40° puis 45° et ainsi de suite...).
• Vous pouvez facilement modifier la densité de vos boissons : vous allégerez cette densité en ajoutant un peu d'eau ou une goutte d'alcool (utilisez de la vodka, neutre au goût) à un liquide, vous l'alourdirez en y ajoutant un peu de sucre (sucre de canne par exemple).
En cas d'hésitation entre 2 densités, faites un essai avec de petites quantités : si vous superposez les liquides dans le bon ordre, ils se déposeront l'un sur l'autre. Dans le cas contraire, ils se mélangeront. Il vous suffira alors d'inverser l'ordre pour réussir votre cocktail.



1 Grande tige supplémentaire vous est fournie pour réaliser des cocktails dans des plus grands verres. Tirer fort sur le flotteur pour changer de tige.

COCKTAILS SANS ALCOOL

DÉBUTANT

Frais - 2 étages - Tous types de verres
Ingrédients : jus d'orange/jus de raisin rouge

• Verser 1/2 verre de jus de raisin rouge.
• Poser votre *Suprême Cocktail* sur le verre et verser 1/2 verre de jus d'orange.

SUPRÊME COCKTAIL

Frais - 3 étages - Verre à Champagne
Ingrédients : sirop de sucre de canne/jus d'orange/jus de raisin

• Verser 1 cl de sirop de sucre de canne puis 5 cl de jus d'orange.
• Mélanger soigneusement les 2 liquides.
• Poser votre *Suprême Cocktail* sur le verre et verser 2 cl de jus de raisin.
• Verser de nouveau 5 cl de jus d'orange.

COLIBRI

Très frais - 2 étages - Verre haut, type long drink
Ingrédients : sirop de grenadine/jus de citron/jus d'orange/jus d'ananas/jus de mangue/sucre

• Verser un fond de sirop de grenadine.
• Poser votre *Suprême Cocktail* sur le verre et verser dans l'appareil le mélange suivant que vous aurez préparé auparavant dans un verre à part : 1/5 jus de citron, 1/5 jus d'orange, 1/5 jus d'ananas, 2/5 jus de mangue et un peu de sucre. Ce cocktail de jus de fruits enchantera petits et grands à l'heure des rafraîchissements.

SUNRISE

Frais - 3 étages - Tout type de verre
Ingrédients : sirop de grenadine/jus d'orange/Blue Curaçao

• Verser 1 cl de sirop de grenadine puis 3 cl de jus d'orange.
• Mélanger soigneusement les 2 liquides.
• Poser votre *Suprême Cocktail* sur le verre et verser du jus d'orange (2/3 du verre).
• Mélanger dans un verre à part 2 cl d'eau avec quelques gouttes de Blue Curaçao.
• Pour finir, verser un liseré de Blue Curaçao.

PUNCH AUX FRUITS

Frais - 2 étages - Verre étroit et haut
Ingrédients : sirop de grenadine/jus d'ananas/jus de citron/jus d'orange/tranche d'orange/cerise confite

• Verser 1 cl de sirop de grenadine, ajouter 3 cl de jus d'ananas et mélanger soigneusement.
• Dans un verre à part, mélanger 3 cl de jus de citron et 4 cl de jus d'orange.
• Poser votre *Suprême Cocktail* sur le verre et verser ce mélange. Décorer avec la tranche d'orange et la cerise confite.

INCORRUPTIBLE CHAMPAGNE !

Frais - 3 étages - Verre à Champagne
Ingrédients : sirop de grenadine/jus de pamplemousse/jus d'orange/limonade

• Verser 4 cl de jus de pamplemousse et un trait de sirop de grenadine. Mélanger soigneusement.
• Poser votre *Suprême Cocktail* sur le verre et verser 2 cl de jus d'orange.
• Verser ensuite de la limonade fraîche jusqu'à que le verre soit rempli.

BARBELLA

Frais / tempéré - 2 étages - Verre ballon
Ingrédients : sirop de fraise/Angostura Bitter/jus de raisin

• Verser 1 cl de sirop de fraise.
• Verser 5 cl d'Angostura Bitter et mélanger.
• Poser votre *Suprême Cocktail* sur le verre et verser du jus de raisin afin de remplir le verre.

PIÑA COLADA

Frais - 2 étages - Verre long drink
Ingrédients : sirop de sucre de canne/crème de coco/jus d'ananas/jus de citron/glaçon

• Dans un verre à part, verser un trait de sucre de canne et 3 cl de crème de coco et mélanger soigneusement.
• Verser cette préparation dans un long drink.
• Poser votre *Suprême Cocktail* sur ce verre et verser 3 cl de jus d'ananas mélangé à une cuillère de jus de citron.
Pour finir, déposer le glaçon.

COCKTAILS ALCOOLISÉS

BLUE LAGOON

Très frais - 3 étages - Verre à cocktail
Ingrédients : sirop de sucre de canne jus de pamplemousse/Blue Curaçao/gin

• Mélanger dans le fond du verre 1 cl de sirop de sucre de canne avec du jus de pamplemousse et 2 ou 3 gouttes de Bue Curaçao de manière à remplir 1/3 du verre (couleur bleu pastel).
• Poser votre *Suprême Cocktail* sur le verre et verser 2/3 de jus de pamplemousse.
• Mélanger dans un verre à part 2 cl de gin avec 2 ou 3 gouttes de Blue Curaçao et verser dans l'appareil.

WHISKY ORANGE façon SUPRÊME COCKTAIL

Frais - 4 étages - Verre long drink
Ingrédients : sirop de grenadine/jus d'orange Blue Curaçao/whisky

• Mélanger dans le fond du verre 1 cl de sirop de grenadine avec du jus d'orange (1/4 du verre).
• Poser votre *Suprême Cocktail* sur le verre et verser du jus d'orange pour 1/2 verre.
• Mélanger dans un verre à part 2 gouttes de Blue Curaçao avec quelques gouttes d'eau. Verser dans l'appareil pour obtenir une collerette bleue.
• Verser enfin 2 cl de whisky. Jamais vous ne l'aurez bu comme cela.

CHAMPION DU MONDE

Très frais - 4 étages - Verre à Champagne
Ingrédients : sirop de grenadine/jus de pamplemousse/sirop de sucre de canne/Amaretto/Champagne

• Verser 1 cl de sirop de grenadine.
• Poser votre *Suprême Cocktail* et remplir 1/4 du verre avec du jus de pamplemousse sucré avec quelques gouttes de sirop de sucre de canne.
• Verser un filet d'Amaretto.
• Achever de remplir le verre avec du Champagne. Bien remuer avant de déguster afin de faire remonter le sirop.

TEQUILA SUNRISE

Frais - 3 étages - Verre à cocktail
Ingrédients : sirop de grenadine/jus d'orange Tequila/Blue Curaçao

• Verser 1 cl de sirop de grenadine.
• Poser votre *Suprême Cocktail* sur le verre et verser 3/5 de jus d'orange.
• Dans un verre à part mélanger la Tequila avec quelques gouttes de Blue Curaçao. Verser ce mélange dans l'appareil.
Sans doute le cocktail le plus connu au monde.

CAMPARI ORANGE façon SUPRÊME COCKTAIL

Frais - 3 étages - Verre long drink
Ingrédients : Campari/jus d'orange/Blue Curaçao

• Verser 5 cl de Campari.
• Poser votre *Suprême Cocktail* sur le verre et verser +/- 10 cl de jus d'orange calmement sur la paroi de l'appareil.
• Mélanger soigneusement 2 cl d'eau à 2 à 3 gouttes de Blue Curaçao. Verser le mélange dans l'appareil.

KIR ROYAL

Très frais - 3 étages - Verre à Champagne
Ingrédients : crème de cassis/Champagne

• Verser 1 cl de crème de cassis.
• Mélanger dans un verre à part quelques gouttes de cassis avec +/- 4 cl de Champagne.
• Poser votre *Suprême Cocktail* sur le verre et verser le mélange dans l'appareil.
• Terminer en versant le Champagne afin de remplir le verre.

CHAMPION D'IRLANDE

Frais - 3 étages - Verre à cocktail
Ingrédients : sirop de menthe/liqueur de menthe/rhum blanc/sirop de sucre de canne/Mandarine Napoléon

• Verser 2 cl de liqueur de menthe avec un trait de sirop de menthe et mélanger soigneusement.
• Poser votre *Suprême Cocktail* sur le verre et verser du rhum blanc additionné de quelques gouttes de sirop de sucre de canne.
• Terminer en versant 2 cl de Mandarine Napoléon.

SOLEIL LEVANT

Frais - 3 étages - Verre long drink
Ingrédients : Marie Brizard/rhum blanc/sirop de grenadine/alcool de riz

• Verser 3 cl de Marie Brizard.
• Poser votre *Suprême Cocktail* sur le verre et verser du rhum blanc additionné de quelques gouttes de sirop de grenadine.
• Ensuite vous ajouterez 2 cl d'alcool de riz : une saveur exotique incomparable !

MARGARITA

Glacé - 3 étages - Verre à cocktail
Ingrédients : sel fin/jus de citron vert ou jaune/Cointreau/Tequila

• Mouiller les bords d'un verre avec du jus de citron et le renverser sur une soucoupe garnie de sel.
• Verser ensuite 2 cl de Cointreau.
• Poser votre *Suprême Cocktail* sur le verre et verser 3 cl de jus de citron.
• Terminer en versant la Tequila.